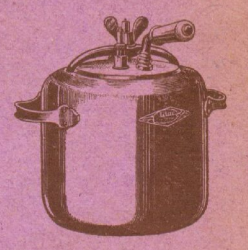
La véritable Marmite

Lilor



MODE D'EMPLOI

suivi de

Quelques Recettes

D'une conception scientifique nouvelle
D'une fabrication éprouvée • • • • • •

exigez pour votre garantie
sur chaque Marmite

la marque

Lilor

Ne pas confondre
avec tous autres
modèles ou marques

MODE D'EMPLOI

REMPLISSAGE.

1° Préparer les aliments comme à l'ordinaire. Les mettre dans la marmite. Remplir avec de l'eau jusq'au 2/3 de la contenance, soit sensiblement jusqu'à la hauteur des anses **sans jamais dépasser ce niveau.**

VÉRIFICATION DU SIFFLET.

2° Examiner la soupape du sifflet après avoir dévissé complètement la tête du sifflet pour s'assurer que cette soupape et son ressort jouent librement dans leur logement.

Revisser la tête du sifflet après s'être assuré que la chainette pend normalement, c'est-à-dire sans nœuds, le rôle de cette chaînette étant d'empêcher l'obstruction de l'orifice de la soupape par les particules d'aliments qui peuvent être entrainées par la vapeur lorsque celle-ci passe dans le sifflet. Il faut éviter, lors de l'examen de la soupape et en replaçant celle-ci dans son logement, de mal placer la chainette, car si une maille ou deux de celle-ci restent engagées sur le siège de la soupape, non seulement cette dernière ne pourrait plus remplir son rôle, mais risquerait encore d'être déformée en vissant trop fortement la tête du sifflet. Cette fausse manœuvre, on le comprendra, aurait pour effet, la soupape n'assurant plus l'étanchéité, d'empêcher la pression de se former normalement à l'intérieur de la marmite.

FERMETURE.

3° Prendre, par la poignée en porcelaine, le couvercle ovale muni de son joint en carton. L'introduire de biais dans la marmite, en ayant soin de présenter son plus grand diamètre dans la plus petite dimension de l'orifice. Le couvercle entré à moitié, le tourner pour le placer dans le même sens que le trou de la marmite.

Placer la barrette et bloquer le couvercle en serrant l'écrou à oreilles.

RÉGLAGE DU SIFFLET.

4° Régler le sifflet pour la cuisson demandée selon le tableau ci-après ou selon les recettes décrites plus loin.

Pour cela, il suffit, après avoir tourné la tête du sifflet à fond, de redévisser celle-ci jusqu'à ce que son bord inférieur couvre le trait horizontal du N° choisi.

TABLEAU DES GRADUATIONS.

N° 1

Légumes tendres.
Pâtes alimentaires.
Pommes de terre.
Poissons.

N° 3

Mouton.
Viandes rouges.
Gibiers, etc...

N° 2

Légumes verts durs (salsifis, artichauts, etc...).

Légumes secs.
Veau - Poulet - Lapin.

A fond, dépassant le N° 3 sans cependant bloquer le sifflet.

Pot-au-feu.
Et en général tous aliments longs à cuire.

Pour cuire en même temps des aliments de cuissons différentes, régler toujours au numéro du plus dur d'entre eux.

Si la marmite est remplie moins qu'aux deux tiers de sa contenance, l'espace réservé à la vapeur étant plus grand, le sifflet sifflera avant que la cuisson soit faite. Pour y remédier, graduer d'un demi-numéro en plus.

Toutes ces indications d'ordre général sont complétées par l'expérience et les goûts de chacun.

5° Mettre la marmite sur le feu

CUISSON.

6° Selon la graduation choisie, la durée de la cuisson sera plus ou moins longue (de 5 à 10/15 minutes), mais la soupape remplissant son rôle indiquera la fin de la cuisson en actionnant le sifflet.

Lorsque le sifflement aura atteint **son maximum**, retirer la marmite du feu. **Dans aucun cas, ne laisser la marmite sur le gaz plus d'une demi-heure.**

Pour diminuer le sifflement il suffit d'introduire une allumette dans l'encoche du sifflet. Ayez soin d'enlever cette allumette après la fin de la cuisson.

SORTIE DE LA VAPEUR.

7° Bloquer le sifflet en le serrant à fond. Attendre un temps au moins égal à celui de la cuisson.

Dévisser le sifflet avec précaution d'un demi ou de trois quarts de tour. S'il siffle à nouveau, attendre que le sifflement s'arrête. Redévisser alors d'un demi tour, cette façon d'opérer ayant pour but de laisser s'échapper la vapeur graduellement.

Lorsque la vapeur s'est ainsi complètement échappée et la pression entièrement disparue, enlever complètement la tête du sifflet.

Dans les marmites de grandes contenances, l'échappement de la vapeur peut demander un certain temps en raison de la grande accumulation de calories. Il est possible dans ce cas, pour abréger la dépression, de plonger le fond de la marmite dans une cuvette d'eau froide.

OUVERTURE.

8° Ouvrir la marmite en effectuant inversement les opérations de la fermeture.

Ne jamais l'ouvrir tant que la soupape indique encore l'existence de vapeur.

Ne jamais forcer le couvercle.

Desserrer l'écrou à oreilles et attendre que le couvercle se décolle de lui-même, ou après quelques petits chocs.

Les aliments son prêts à servir, sauf, bien entendu, assaisonnement spécial à mettre après cuisson.

Il arrive parfois que les aliments cuits à un degré supérieur à celui qui leur convient prennent une légère couleur foncée. Il n'y a pas lieu de s'en inquiéter, cette couleur n'étant occasionnée par aucun élément nocif, mais provenant uniquement d'un excès de concentration.

ENTRETIEN JOURNALIER.

· Le sifflet soupape réglant automatiquement la cuisson, doit toujours fonctionner parfaitement.

Son ressort calibré doit donc être entretenu, afin qu'il conserve une tension constante.

A chaque cuisson, nettoyer ce ressort à l'eau bouillante, en ayant soin de ne pas le comprimer ni l'allonger. L'essuyer et le huiler de temps en temps.

Nettoyer de même au moyen de la petite brosse, remise gratuitement avec chaque marmite, l'intérieur du corps proprement dit du sifflet-soupape.

Ne jamais employer pour ces opérations des instruments durs, pouvant rayer ou détériorer les pièces.

Nous recommandons enfin de veiller au bon état de la marmite particulièrement au réetamage avant l'altération de l'acier par la rouille. Cette altération risquerait de provoquer une usure prématurée de la marmite qui doit conserver intégralement toute sa résistance.

JOINT.

Pour assurer l'étanchéité du couvercle, il faut, autant que possible, placer le joint toujours au même endroit; pour éviter de le faire gonfler, **ne jamais le laisser tremper dans l'eau.**

Lorsque ce joint sera détérioré, après un usage prolongé, il sera facile de le remplacer en le découpant au besoin dans du carton fort, d'épaisseur sensiblement égale à ceux fournis avec la marmite.

QUELQUES RECETTES

Soupe aux Poireaux et aux Pommes de terre.

Coupez quelques poireaux en morceaux de deux centimètres ; faites-les revenir légèrement dans du beurre, versez deux litres d'eau environ ; ajoutez sel, poivre et pommes de terre coupées en dés.

Réglez le sifflet au n° 1 1/2-2.

Versez sur des tranches de pain grillé de préférence en ajoutant un bon morceau de beurre au moment de servir.

Vous pouvez préparer cette soupe au gras en ajoutant une cuillerée à café d'extrait de viande (Liebig) pour un litre d'eau.

Soupe au lard.

Mettez le lard dans l'eau salée modérément ; ajoutez une gousse d'ail, un oignon piqué d'un clou de girofle, un peu de laurier et des carottes, navets, pommes de terre, chou échaudé et détaché par feuilles. Assaisonnez.

Réglez le sifflet au n° 3.

Au moment de servir, vous versez le bouillon sur les tranches de pain préparées d'avance. Dressez les légumes sur un plat avec sel et poivre et servez-les en même temps que la soupe ; mettez sur les légumes le morceau de lard cuit.

Pot au feu.

Pour deux litres environ d'eau, mettre un kilo de plates-côtes, de gite à la noix ou d'épaule, 200 grammes d'os. un os à moelle y compris. Salez et poivrez. Ajoutez légumes variés (carottes, navets, poireaux,

un quart de chou, un brin de céleri), joignez un bouquet garni avec un oignon non coupé et une gousse d'ail.

Réglez le sifflet à fond.

Après cuisson, colorez avec un morceau de sucre que vous aurez caramélisé ou avec quelques gouttes d'arôme Patrelle. Dégraissez le bouillon, passez-le à la passoire fine dans une soupière sur des tranches minces de pain grillé au four.

Servez le bœuf avec sa garniture de légumes.

Haricots verts à la Maître-d'Hôtel.

Faire bouillir dans la marmite **sans son couvercle**, un litre et demi d'eau **salée**. Jetez les haricots dans l'eau après les avoir épluchés de leurs filandres et lavés.

Réglez le sifflet au n° 1.

Pour les servir, mettez dans une casserole du beurre frais, manié de persil haché fin, faites fondre ; retirez vos haricots, faites-les égoutter promptement afin qu'ils ne se refroidissent pas, mettez-les dans la casserole. Sautez-les et servez sur un plat chaud.

Haricots rouges à l'étuvée.

Faites un roux maigre dans la marmite avec un bon morceau de beurre et deux cuillerées de farine. Mouillez de deux verres de vin rouge et d'un verre d'eau. Mettez dans cette sauce vos haricots si possible préalablement trempés ; ajoutez un peu de lard, quelques oignons, un bouquet garni. Salez et poivrez.

Réglez le sifflet au n° 3.

Lentilles à la Paysanne.

Accomodez les lentilles comme les haricots rouges à l'étuvée, mais n'y mettez pas de vin et ajoutez un peu plus d'eau.

Réglez le sifflet au n° 2.

Délices de veau.

Prenez des escalopes de veau et faites-les dorer à feu vif. Versez deux cuillerées de madère, deux cuillerées de cognac et deux cuillerées de farine. Ajoutez un grand verre de bouillon et un quart de champignons de Paris, puis huit petites quenelles de volaille.

Fermez votre marmite et mettez le sifflet au n° 2.

Ragoût de mouton.

Choisissez de préférence la poitrine ou l'épaule de mouton, environ 3 livres ; coupez-la en morceaux carrés, assaisonnez avec sel, poivre, muscade. Mettez sur le feu une casserole assez large (sauteuse) pour pouvoir bien remuer les morceaux ; mettez au fond de la casserole une cuillerée de saindoux ou de dégraissis de bouillon, faites chauffer sur un bon feu ; dès que la graisse crépite, placez-y vos viandes coupées avec deux oignons découpés en quatre parties, remuez de temps en temps afin de bien les colorer sur toutes les faces.

A ce moment, retirer la casserole du feu, y mettre une bonne cuillerée de farine que vous tournez vivement avec une cuillère de bois afin que toute la farine enveloppe bien la viande.

Introduisez dans la marmite et mouillez d'un bon bol d'eau, ajoutez quelques petites carottes, des navets nouveaux et des pommes de terre de Hollande, un bouquet garni. Salez, poivrez.

Réglez le sifflet au n° 2 1/2.

Servez très chaud.

Ragoût de veau.

Prenez pour six personnes trois livres d'épaule de veau que vous découpez en morceaux, et opérez comme pour le ragout de mouton.

Veau marengo.

Coupez en morceaux la quantité d'épaule de veau que vous désirez servir. Faites chauffer dans la marmite **ouverte**, moitié huile, moitié beurre, ajoutez les viandes et faites revenir à feu vif. Quand elles sont

bien colorées mettez trois ou quatre cuillerées d'oignon haché, une gousse d'ail et un bouquet garni. Mouillez avec deux verres de vin blanc, ajoutez un verre d'eau ou mieux de bouillon.

Fermez la marmite.

Réglez au n° 3.

Après cuisson, enlevez le bouquet garni et l'ail, ajoutez une pincée de poivre de Cayenne et quelques cuillerées de sauce tomate.

Servez sur un plat bien chaud, sans dégraisser.

Bœuf paysanne.

Prenez un beau morceau de macreuse de bœuf de un kilo, faites-le fortement dorer dans la marmite avec un beau morceau de beurre ou de végétaline. Quand la viande est bien dorée faites dorer à leur tour six très gros oignons coupés en tranches minces. Quand le tout est de belle couleur, mouillez d'un verre de vin rouge et de quelques cuillerées de bouillon. Salez assez fortement, ajoutez clous de girofle, thym, laurier.

Fermez la marmite et mettez le sifflet au n° 3.

Lorsque le couvercle est décollé, s'assurer que viande et sauce sont toujours bien dorées, que la sauce est très courte et assez épaisse, au besoin réduire à feu vif, **le couvercle enlevé**, et épaissir avec une cuillerée de farine.

Servez de préférence avec purée de pois.

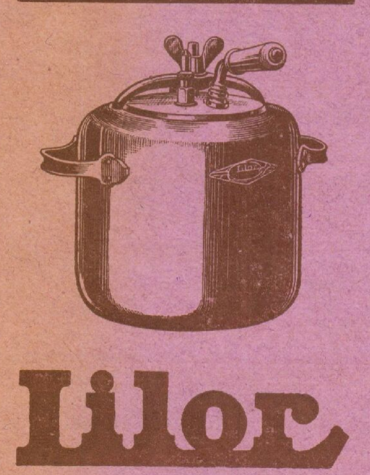
Marmelade de pommes.

Pelez un kilo de pommes douces, enlevez les pépins. Ajoutez un verre d'eau, un zeste de citron, un petit verre de rhum, 150 grammes de sucre.

Fermez et mettez votre sifflet au n° 1.

Servez sur tranches de pain dorées dans la poêle avec, facultativement, gelée de groseilles.

La bonne marque



N° 6. 1-7-27